

*Besuchsbericht 2014 **Gasthof Tiroler Hof**
Familie Fahringer*

Dass es sich beim Gasthof Tiroler Hof der Familie Fahringer um einen Vorzeigebetrieb innerhalb der Tiroler Wirtshauskultur handelt habe ich bereits des Öfteren beschrieben. Das der Chef des Hauses und Küchenchef, Herr Fritz Fahringer ein herausragender Koch ist, dass wissen die Fachleute in der Branche, unzählige Gäste und ich. Dass hinter einem erfolgreichen Mann/Unternehmer meistens eine sehr tüchtige Frau steht ist auch nicht neu, bei Frau Christa Fahringer ist es Fakt.

Bereits des Öfteren habe ich mir vorgenommen, Besuchsberichte auf eine DIN A 4 Seite zu beschränken. Unter dem Motto: „in der Kürze liegt die Würze“ habe ich mich stets bemüht, bei Familie Fahringer ist es mir nie gelungen. Zu gut sind die Leistungen aus der Küche und vom Service. Dafür ist auch der langjährige Mitarbeiter, Herr Robert „schuld“. Ist der doch stets freundlich, umsichtig, höflich und sehr aufmerksam. So auch dieses Mal. Ich werde es trotzdem versuchen, nämlich dass mit dem kurzen Bericht.

Bei meiner Ankunft am frühen Abend besuche ich Fritz in seiner Küche. Die Vorbereitungsarbeiten sind im Gange, das „mise en place“ für den Abend ist bereit. Nach einer freundlichen Begrüßung begeben wir uns in die Stube, wo mir Herr Robert einen freien Platz anbietet. Ich nehme Platz und studierte die neu gestaltete, sauber und übersichtlich gehaltene Speisekarte. Nachdem ich am Abend normalerweise kaum etwas esse, suche ich eher ein fleischloses Gericht und werde rasch fündig.

Der Haussuppentopf mit magerem Rindfleisch, Nudeln und frischem Wurzelgemüse wird mir in der Löwenmaultasse gereicht. Eine herrliche Rindssuppe, welche man besser nicht zubereiten kann duftet aus dem Suppentopf. Dazu Würfel vom saftigen und zarten Rindfleisch, sehr gute Nudeln und feine Streifen vom Wurzelgemüse, welches noch auf „biss“ gekocht ist, perfektionieren diesen „Magenwärmer“.

Als Hauptgericht erbitte ich mir die Tiroler Preßknödel mit brauner Butter. Dazu hausgemachte Röstzwiebeln und frischer Parmesan mit buntem Salat. – Die besten Pressknödel jemals bekomme ich, mit etwas brauner Butter verfeinert und natürlich frischen, hausgemachte Röstzwiebeln. Sollte jemand meinen Bericht anzweifeln dann bitte ich die Leser dieser Zeilen die „Probe aufs Exempel“ zu statuieren. Ich übernehme die Garantie für die Qualität aus der Küche von Herrn Fritz Fahringer.

Besonders freut mich bei diesem Besuch, dass sich die Familie Zeit für ein ausgiebiges Gespräch nimmt. Ich habe die Ehre zu erfahren, dass die Tochter des Hauses Viktoria entschieden hat, die Kochlehre mit Matura zu absolvieren. – Und zwar im elterlichen Betrieb, beim Vater in der Küche. Eine bessere Entscheidung hat sie meines Erachtens nicht treffen können, weil erstens handelt es sich um einen wunderschönen Beruf (der eigentlich eine Berufung ist) und zweitens kann sie sich keinen besseren „Lehrchef“ als ihren Vater wünschen. Das Küchenspektrum von Herrn Fritz Fahringer ist enorm, er ist ein profunder Fachmann mit anerkannten Qualitäten. – Der Familie wünsche ich Gesundheit und weiterhin viel Erfolg. Es war wieder einmal vorzüglich!

Donnerstag, 6. Februar 2014
Ernst Schmiedhuber